

教育委員会だより

子どもの心を理解する講座

子育てに関する悩みの解消につながるよう、保護者や子育て関係者を対象にした講座を開催します。

- 日 8月31日(木)10時～正午 場 教育総合センター
- 内 児童精神科医・石原剛広さんによる「子どもの発達特性の理解について」の講演
- 抽 80人 申 7月18日(火)～27日(木)に二次元コードから、または青少年センターへ電話



問 青少年センター (☎84・9672 FAX85・2283)

創立150周年を記念し航空写真を撮影しました 小浜小学校

あんな活動
こんな活動

5月31日(水)、小浜小学校で創立150周年を祝う「航空写真撮影」が行われました。撮影には全児童・教職員のほか、小浜幼稚園の園児たちも集まり、校章の葉っぱのデザインをみんなで作りました。セスナ機が小学校の上空に到着すると、全員で一斉に色画用紙を頭上に掲げ、動かずに撮影が終わるのを待ちます。

撮影が無事に終了すると、「すごかった」「よかったね」の声があちこちであがりました。撮影した人文字の中に「小浜」の文字をデジタル加工で入れると校章が完成します。

小学校の創立150周年にふさわしい記念行事となりました。

平山 審校長からのメッセージ

創立150周年を無事に迎えられたのは、これまで本校を温かく見守り支えてくださった地域の人や保護者の皆さまのおかげだと大変感謝しています。

当日は雨が降ったり止んだりで本当にできるのかハラハラドキドキしましたが、子どもたちがきびきびと動いてくれたためスムーズに撮影ができました。小浜小学校・小浜幼稚園全員の気持ちが一つになりました。

これからも地域と共にある学校として、良き伝統を継承し、子どもたちと共に素晴らしい学校を作り上げていきたいです。



宝塚市の

おいしい

学校給食レシピ

オクラ納豆



オクラの粘り成分は主に食物繊維で、整腸作用があります。手軽に作ることができ、暑くて食欲がない時に食べやすい一品です。

(1人あたり)エネルギー32kcal タンパク質2.5g 脂質1.5g 塩分0.5g

材料(4人分)

納豆	1パック
たくあん	40g
オクラ	4本
薄口しょうゆ	小さじ1/2
かつお節	1袋
炒りごま	小さじ1

作り方

- ① たくあんは千切りにする。オクラは茹でて冷まし、小口切りにする。炒りごまはすり潰す。
- ② 納豆、たくあん、オクラ、薄口しょうゆを混ぜ合わせる。
- ③ かつお節、炒りごまを入れ仕上げる。

ごはんや麺に合わせて食べるとおいしいですよ

学校給食課
(☎77・2039 FAX71・1891)

食育劇団 からっぽ大作戦

給食調理員による
レシピ動画や食育
劇を公開中



過去のレシピ
はこちら

